ES 375 (2005) (Arabic): PACKED DEHYDRATED DATES

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٣٧٥ / ٢٠٠٥

البلح المجفف المعبأ

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

دتاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ٣٧٥ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " البلح المجفف المعبأ " تلغي وتحل محل

أخر إصدار لها عام ١٩٩٣ ، وتم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

المواصفة القياسية المصرية

البلح المجفف المعبأ

١- المجـــال

تشمل هذه المواصفة القياسية الاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالبلح نصف الجاف والجاف بأصنافه ودرجاته المختلفة والمعبأ وطرق الفحص والاختبار

٢- التعـاريف

٢/ ١ البلح نصف الجاف:

هو ناتج التجفيف الطبيعى لثمار البلح من أحد الأصناف الصالحة للتجفيف مثل السيوى (الصعيدى) والعامرى وغيرها والتى تتميز بأن كل مكوناتها من السكريات التى تحدد الطعم الحلو بصفة أساسية هى السكروز والسكر المحول.

٢/ ٢ البلح الجاف (التمر):

عبارة عن ثمار البلح الجافة طبيعيا على نخيلها والتى وصلت إلى مرحلة النضج المعروفة باسم التمر الأبريمى والبركاوى والسكوتى وغيرها وتتميز بأن كل مكوناتها من السكريات التى تحدد الطعم بصفة أساسية هى السكروز.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ فى حالة البلح نصف الجاف:

٣/ ١/ ١ تكون الثمار خاليه من الثمار التالفة والضامرة.

٣/ ١/ ٢ تكون الثمار خالية من التخمر.

٣/ ١/ ٣ تكون الثمار خاليه من الحشرات فى أى من أطوارها وأجزائها والإصابات الحشرية.

٣/ ١/ ٤ تكون الثمار نظيفة خاليه من الأتربة والرمال والشوائب الغريبة .

٣/ ١/ ٥ فى حالة استعمال أى من أصناف النقل أو الفول السودانى أو السمسم فى حشو الثمار فيجب ان تكون خالية من القشور و التزنخ والإصابات الحشرية او أي من الحشرات أو أجزائها.

٣/ ١/ ٦ يكون المنتج خاليا من الأحياء الدقيقة الممرضة والمسببة للفساد وسمومها.

٣/ ١/ ٧ لا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المسموح بها والصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التي ستصدرها الهيئة في هذا الشان .

٣/ ١/ ٨ لا تزيد نسبه الرطوبة على ٢٠ .

٣/ ١/ ٩ لا تزيد نسبه الرماد الكلى على ١,٢ .

٣/ ١/ ١٠ لا تزيد نسبه الرماد غير الذائب فى الحمض على ٠,١ .

٣/ ١/ ١١ يسمح باضافة ثانى أكسيد الكبريت طبقا للقرارات المسموح بها صحيا.

٣/ ١/ ١٢ لايزيد عد الفطر و الخميرة على ٢٠٠ خلية /جم على أن يكون المنتج خاليا من السموم الفطرية ٠

٣/ ١/ ١٣ فى حالة انتاج بلح فى الاراضى التى يحظر فيها إستخدام المبيدات الحشرية لاتزيد نسبة الثمار المتسخة و الملوثة أو التالفة بوجود الحشرات الميتة أو السوس أو أجزائها أو إفرازاتها على ٦٪ بالعدد ٠

٣/ ٢ البلح الجاف (التمر)

٣/ ٢/ ١ تكون الثمار ذات رائحة طبيعية غير متخمرة وطعم حلو مميز.

٣/ ٢/ ٢ تكون الثمار خاليه من الثمار التالفة والضامرة.

٣/ ٢/ ٣ تكون الثمار خاليه من الأتربة والرمال والشوائب الغريبة.

٣/ ٢/ ٤ تكون الثمار خاليه من الإصابات الحشرية والحشرات فى أى من أطوارها أو أجزائها.

٣/ ٢/ ٥ يكون المنتج خاليا من الأحياء الدقيقة الممرضة والمسببة للفساد وسمومها.

٣/ ٢/ ٦ يكون المنتج خاليا من السموم الفطرية .

٣/ ٢/ ٧ لا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المسموح بها والصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التي ستصدرها الهيئة في هذا الشان .

٣/ ٢/ ٨ لا تزيد نسبه الرطوبه على ١٣ .

٣/ ٢/ ٩ لا تزيد نسبه الرماد الكلى على ١,٨ .

٣/ ٢/ ١٠ لا تزيد نسبه الرماد غير الذائب فى الحمض على ٠,١٨ .

٣/ ٢/ ١١ الدرجة الممتازة

٣/ ٢/ ١١/ ١ تكون خالية تماما من الحشرات فى أى من أطوارها وأجزائها.

٣/ ٢/ ١١/ ٢ يكون المنتج خاليا من السموم الفطرية .

٣/ ٢/ ١٢ الدرجة القياسية

٣/ ٢/ ١٢/ ١ تكون خالية تماما من الحشرات فى أى من أطوارها وأجزائها.

٣/ ٢/ ١٢/ ٢ يكون المنتج خاليا من السموم الفطرية .

٣/ ٣ البلح نصف الجاف غير المكبوس

٣/ ٣/ ١ الدرجة الممتازة

٣/ ٣/ ١/ ١ تكون الثمار خالية من الأصابات الحشرية فى أى من أطوارها وأثارها .

٣/ ٣/ ١/ ٢ يكون المنتج خاليا من السموم الفطرية .

٣/ ٣/ ٢ الدرجة القياسية:

٣/ ٣/ ٢/ ١ تكون الثمار خاليه من الاصابات الحشريه والحشرات فى أى من أطوارها وأثارها.

٣/ ٣/ ٢/ ٢ يكون المنتج خاليا من السموم الفطرية .

٣/ ٤ البلح نصف الجاف المكبوس (العجوة):

٣/ ٤/ ١ الدرجة الممتازة

٣/ ٤/ ١/ ١ تكون خالية تماما من الحشرات فى أى من أطوارها وأجزائها والأصابات الحشرية وآثارها.

٣/ ٤/ ١/ ٢ يكون المنتج خاليا من السموم الفطرية .

٣/ ٤/ ٢ الدرجة القياسية :

٣/ ٤/ ٢/ ١ تكون خالية تماما من الحشرات فى أى من أطوارها وأجزائها.

٣/ ٤/ ٢/ ٢ يكون المنتج خاليا من السموم الفطرية .

٣/ ٤/ ٢/ ٣ يكون المنتج خاليا من النواه وأجزائها فى حالة البلح المفروم.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ فى حالة البلح نصف الجاف :

٤/ ١/ ١ تكون الثمار سليمة تامة النضج متجانسة فى اللون والحجم والصنف.

٤/ ١/ ٢ تكون الثمار سهلة الانفصال عن بعضها ويسهل فصل النواه منها.

٤/ ١/ ٣ تكون الثمار خاليه من التبقع والتطويق (الجفاف القمى).

٤/ ١/ ٤ نسبه الثمار الكاملة في حدود ٢ .

٤/ ٢ البلح الجاف (التمر) :

٤/ ٢/ ١ تكون الثمار سليمة تامة النضج ومتجانسة فى اللون والحجم والصنف .

٤/ ٢/ ٢ يسمح بإضافة ثانى أكسيد الكبريت طبقا للقرارات المسموح بها صحيا.

٤/ ٢/ ٣ الدرجة الممتازة

٤/ ٢/ ٣/ ١ يكون المنتج خاليا من الثمار المهشمة.

٤/ ٢/ ٤ الدرجة القياسية

٤/ ٢/ ٤/ ١ نسبه الثمار المهشمه فى المنتج في حدود ٥ .

٤/ ٣ البلح نصف الجاف غير المكبوس

٤/ ٣/ ١ الدرجة الممتازة

٤/ ٣/ ١/ ١ متوسط طول الثمار ٣,٥سم.

٤/ ٣/ ١/ ٢ وزن المائه ثمره واحد كيلو جرام.

٤/ ٣/ ١/ ٣ تكون الثمره خالية من التطويق.

٤/ ٣/ ١/ ٤ تكون الثمار خالية من الثمار المهشمة

٤/ ٣/ ٢ الدرجة القياسية

٤/ ٣/ ٢/ ١ متوسط طول الثمار ٣,٥سم.

٤/ ٣/ ٢/ ٢ وزن المائه ثمره واحد كيلو جرام.

٤/ ٣/ ٢/ ٣ يسمح بنسبه من التطويق غير المعيب لا يتجاوز ٥ .

٤/ ٣/ ٢/ ٤ نسبه الثمار المهشمه في حدود ٥ .

٤/ ٤ البلح نصف الجاف المكبوس (العجوة):

٤/ ٤/ ١ الدرجة الممتازة

٤/ ٤/ ١/ ١ تكون الثمره خالية من التطويق.

٤/ ٤/ ٢ الدرجة القياسية

٤/ ٤/ ٢/ ١ نسبه التطويق غير المعيب في حدود ٥ .

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة ونظيفة ومانعه لنفاذ الرطوبة وبخار الماء ومغلقة بإحكام بحيث تحافظ على محتوياتها وان تكون متماثلة فى النوع والحجم ومطابقة للمواصفات القياسية م ق م رقم ٢١٤٤ الخاصة بالإشتراطات العامة للعبوات البلاستيكية المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ مع مراعاة ما ورد بالمواصفات القياسية المصرية م ق م رقم ١٥٤٦ الخاصة " ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة "على أن يدون على العبوات بخط واضح غير قابل للمحو ما يلى باللغة العربية ويجوز كتابة البيانات التالية بأية لغات أجنبية أخري إلى جانب اللغة العربية :-

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت .

٥/ ٢/ ٢ اسم المنتج ونوعه ، ودرجته .

٥/ ٢/ ٣ الوزن الصافى لمحتويات العبوة.

٥/ ٢/ ٤ المواد المضافة.

٥/ ٢/ ٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.

٥/ ٢/ ٦ عبارة (إنتاج مصر) فى حالة الإنتاج المحلى .

٥/ ٢/ ٧ إسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ باللغة العربية أو الانجليزية أو الفرنسية فى حالة الاستيراد .

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ طريقة اخذ العينة

أ- الرسائل

العينة الكلية – تؤخذ عينة ممثله بالأسلوب التالى:

حجم الرسالة	عدد العبوات التى تسحب كعينة للفحص
١- ٥ عبوة	تؤخذ كلها
٦ – ٤٩ عبوة	تؤخذ ٥ عبوات كعينة للفحص
٥٠ – ١٠٠ عبوة	يؤخذ ١٠ من مجموع العبوات كعينة للفحص
مايزيد على ١٠٠ عبوة	يؤخذ الجزر التربيعى لعدد العبوات مقربا لاقرب رقم صحيح

هذه العبوات تؤخذ عشوائيا من الرسالة عندما تزيد علي خمسة عبوات حسب المعادلة الآتية:

د = المجموع الكلى لعدد عبوات الرسالة
____
عدد العبوات التى تسحب كعينة للفحص

حيث د تمثل العدد الدورى للعينة المسحوبة فى كل مرة ، تخلط محتويات العبوة المأخوذه كعينة خلطا جيدا لتكوين العينة الكلية بحيث لا يقل حجم هذه العينه عن ثلاث أمثال العينة المطلوبة لا جراء جميع الاختبارات المعملية لمكونات البلح عليها.

العبوات الصغيرة المعدة للتداول الاستهلاكى :

يؤخذ عدد من العبوات لا يقل عن ثلاثة أمثال العينة المطلوبة لاجراء جميع الاختبارات المعملية لمكونات البلح .

تقسم العينة الكلية فى جميع الأحوال الى ثلاثة أجزاء أو أكثر متماثلة حسب عدد العينات المطلوبة للجهات المختلفة وبذلك يكون كل جزء من الأجزاء ممثلا للرسالة الأصلية ويجب أن تكون كل هذه العينات محفوظة بطريقة جيدة حتى لا تتأثر مكوناتها بأي عوامل خارجية يراعى فى جميع الأحوال بألا تقل الكمية التى تؤخذ للتحليل عن ٥٠٠ جم.

٦/ ٢ تجهيز العينة للاختبار

تفصل النواة والكأس من البلح فى حالة وجودها وتقدر نسبتها فى العينة بالوزن، ثم تفرم العينة جيدا ٣مرات مع مراعاة ألا تفقد أى من مكوناتها ثم توضع العينة فى وعاء زجاجي ذو غطاء زجاجى محكم القفل.

٦/ ٣ تقدير الرطوبــة:
يوزن بالضبط حوالى ٥ – ١٠ جم من العينة المجهزة للاختبار فى طبق مسطح من النيكل أو البلاتين أو الألومنيوم مجهز بغطاء محكم وتجفف لمدة ساعة داخل فرن مخلخل الهواء عند درجة ٦٠ – ٧٠°س وتحت ضغط لا يتجاوز ٥٠ مليمتر من الزئبق .
يبرد الطبق وهو مغطى داخل مجفف ويوزن يعاد التجفيف لمدة ساعة داخل الفرن المخلخل الهواء ويكرر التجفيف والوزن بنفس الطريقة حتى يثبت وزن العينة المجففة .
(لا يزيد الفرق بين وزنتين متتاليتين علي ٢ مجم) .

٦/ ٤ تقدير الرماد الكلى
يوزن من ٥ – ١٠ جم من العينة فى بوتقة بلاتين أو سليكا سعة ٥٠ – ١٠٠ مل وتسخن العينة حتى درجة ١٠°س لطرد الماء الموجود بها ثم تسخن ببطء فوق لهب وباحتراس حتى يبطل تصاعد فقاعات الهواء وحتى تمام ترميد العينة ثم توضع فى فرن احتراق على درجة ٥٢٥°س حتى يصير الرماد أبيض وفى حالة وجود كربون تخرج من الفرن وتترك لتبرد ثم يبلل الرماد بالماء ويجفف على حمام بخار ثم على سطح ساخن ويعاد حرقة فى الفرن على درجة ٥٢٥°س حتى ثبات وزنه .

٦/ ٥ تقدير الرماد غير الذائب فى الحمض:
الكواشف
حمض هيدروكلوريك مخفف ٥ع .

الطريقــة:
يضاف ٢٥ مل من حمض الهيدروكلوريك المخفف فى بوتقة السليكا أو البلاتين بعد تقدير الرماد وتوضع على حمام مائى يغلى لمدة ١٠ دقائق ، يبرد وتنقل محتويات البوتقة نقلا كميا الى ورقة ترشيح عديمة الرماد نمرة ٤٢.
تغسل ورقة الترشيح جيدا بماء مقطر ساخن حتى يصبح الراشح خاليا من أثار الحمض – تعاد ورقة الترشيح بمحتوياتها الى بوتقة الحرق وتوضع فى فرن تجفيف على درجة حرارة ١٣٥°س لمدة ساعتين أو حتى تجف ورقة الترشيح – تحرق فى فرن احتراق على درجة ٥٥٠°س حتى يصبح الرماد أبيض وفى حالة وجود كربون تخرج من الفرن وتترك لتبرد ثم يبلل بالماء ويجفف على حمام بخار على سطح ساخن ويعاد حرقه فى الفرن على درجة ٥٥٠ °س حتى ثبات الوزن – تبرد فى مجفف وتوزن .

$$\text{نسبة الرماد غير الذائب فى الحمض} = \frac{\text{وزن الرماد غير الذائب فى الحمض} \times ١٠٠}{\text{وزن العينـــة}}$$

٦/ ٦ تقدير ثانى اكسيد الكبريت (طريقة مونييروليامز)
الكواشف
١ - محلول هيدروكسيد صوديوم ٠,١ع
٢ حمض هيدروكلوريك كثافته ١,١٨

٣ فوق أكسيد الهيدروجين متعادل نقى ٣ ويحضر بتخفيف محلول ٣٠ فوق أكسيد الهيدروجين يعاير بمحلول ٠,١ ع هيدروكسيد باريوم باستعمال كاشف أزرق البروموفينول وفى حالة تكون راسب من كبريتات الباريوم – يرشح ثم تقدر قوتة بواسطة برمنجات بوتاسيوم ٠,١ع كما يلى:

يخفف ٥ مل بماء مقطر فى دورق مخروطى .

يضاف ٢٠ مل حمض كبريتيك ١٠ .

يعاير مع برمنجات بوتاسيوم ٠,١ ع حتى يصبح لون المحلول وردى .

(كل ١مل من برمنجات البوتاسيوم ٠,١ ع يكأفئ ٠,٠١٧٠١ جم فوق اكسيد الهيدروجين) ثم يضبط ليكون بتركيز ٣

٤- كاشف أزرق البرموفينول :

يحضر باذابة ١٠٠ ملليجرام من الكاشف فى خليط مكون من ٥٠ مل ماء ،٥٠ مل كحول نقى.

الأجهزة :

- جهاز منييروليامز
- دورق من الزجاج المقاوم للحرارة سعة ٧٥٠ مل به ٣٠٠ مل ماء مقطر ، ٢٠ مل حمض هيدروكلوريك سدادات من الفلين
- مكثف مائى
- أنبوبة توصيل الى قاع الدورق المخروطى
- دورق مخروطى سعة ٢٠٠مل به ١٥من محلول ٣ فوق أكسيد الهيدروجين متعادل نقى .
- أنبوبة بلليجويت بها ١٠ مل فوق أكسيد الهيدروجين ٣ بالحجم وأخرى تحتوىعلى خليط من ٥مل فوق اكسيد الهيدروجين ومحلول كلوريد الباريوم محمض ببضع نقط من حمض الهيدروكلوريك

الطريقـــــة:

يركب الجهاز وتغلى محتويات الدورق لفترة قصيرة فى تيار غاز ثانى أكسيد الكربون بعد امرارة فى محلول كربونات الصوديوم فى الزجاجة أ

يبرد الدورق وتنزع السدادة ويوضع ١٠٠ – ٢٥٠ جرام من العينة وتعاد السدادة سريعا

يغلى الخليط لمدة ساعة مع استمرار مرور تيار أكسيد الكربون

تنقى محتويات أنبوبة بلليجويت فى الدورق المخروطى وتعاير مع محلول هيدروكسيد صوديوم ٠,١ ع مكافىء ٣,٢ ملليجرام ثانى أكسيد الكبريت

:

١ - الكميات الصغيرة من ثانى أكسيد الكبريت والتى تحتاج لكمية أقل من ٥٠ مل من هيدروكسيد الصوديوم لمعادلتها لا تعطى نتائج مضبوطة .

٢- بعد تمام المعايرة يمكن اجراء تقدير وزنى لثانى اكسيد الكبريت كما يلى :

- تنقل محتويات الدورق الى كأس سعتة ٢٥٠ مل
- يضاف حمض هيدروكلوريك مركز نقطه نقطه حتى يصبح المحلول حمضيا ثم تضاف كمية زائدة من الحمض بحيث يصل تركيزه فى المحلول الى ١٠
- تغلى محتويات الكأس ثم يضاف محلول ١٠ كلوريد باريوم بكفاية مع التقليب ثم يوضع الكأس على حمام مائى يغلى لمدة ساعة ويترك جانبا عند درجة حرارة الغرفة لمدة ٢٤ ساعة
- ترشح محتويات الكأس مع مراعاة نقلها كميا على ورقة ترشيح واتمان ٤٢ أو مايعادلها ويغسل الراسب المتجمع على ورقة الترشيح بماء مقطر مغلى حتى يصبح ماء الغسيل خاليا من أثار الحمض

- تنقل ورقة الترشيح بمحتوياتها الى بوتقة سيليكا جافة معلومة الوزن وتوضع فى فرن تجفيف عند درجة ١١٠°س حتى تجف محتوياتها ثم فى فرن احتراق عند درجة ١٠٠°س على الأقل حتى يتطاير كل الكربون .
- تبرد البوتقة فى مجفف وتوزن .

تحسب نسبة ثانى أكسيد الكبريت كما يلى :

١ جرام كبريتات باريوم يكافئ ٠,٢٧٤٤ جرام ثانى أكسيد الكبريت

٧- المصطلحات الفنيـــة

بلح نصف جاف .... semi – dry dates

بلح جاف (تمر) .... dry dates

البلح المعبأ .... packed dates

البلح المكبوس المعبأ .... packed pressed dates

الجهات التى اشتركت فى وضع هذه المواصفة

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ٦) والخاصة الخضر والفاكهة ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
- كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
- مصلحة الكيمياء .
- شركة قها للأغذية المحفوظة.
- شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
- شركة الكوكاكولا العالمية.
- غرفة الصناعات الغذائية .
- معهد التغذية .
- وزارة التموين والتجارة الداخلية .
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- مركز تطوير الأغذية .
- مصلحة الرقابة الصناعية .
- المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
- شركة يونيليفر مشرق .

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 375 / 2005

PACKED DEHYDRATED DATES

ICS : 67.080.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality